



Diciembre 2007.

Comienza la recolección de aceituna cornicabra en el olivar D.O. Montes de Toledo de Dehesa Monreal. Fecha: 17 diciembre 2007.

Adelantándose en fechas a causa de las heladas de las últimas semanas, y entre una nube de expectantes aves de la especie Lavandera Blanca (Motacilla alba), el lunes 17 de diciembre, día frío y cerrado como pocos en este año, dió comienzo la recolección de aceituna en el olivar D.O. Montes de Toledo de Dehesa Monreal. Como procedimiento de cosecha se emplea el vibrador mecánico ayudado con vareos y redes debajo de cada olivo. Cada remolque viaja seguidamente a la almazara para que las aceitunas, una vez limpiadas y lavadas, sean molturadas en el mismo día de su recolección, evitando que aparezcan fermentaciones que alteren la calidad.

Partidas seleccionadas de los aceites vírgenes extra obtenidos por Aceites Toledo al inicio de la campaña, se destinan al envasado de la marca Dintel Xtrísimo "Primera Cosecha", que tan buena aceptación está teniendo en los distintos mercados, la marca "ZOE", establecida con distinción en el segmento más alto del mercado americano, y a la familia de productos "Olittera", desde hace años en los mercados asiáticos. (izq. aceituna cornicabra, característica de la D.O.P. Montes de Toledo)